

TORTA FRIA DE GUANABANA o CHIRIMOYA

INGREDIENTES

½ Litro zumo o jugo de Guanábana (Para mojar las plantillas)
1 Guanábana grande de un kilo más o menos.
½ Litro de leche
1 lata de leche condensada
100 gr de queso crema
3 paquetes de plantillas (bizcochos) 125 gr c/u
1 Chupito de licor (opcional)

PREPARACION

Colocamos en la licuadora ½ litro de leche, 150 gr de la pulpa de guanábana, la leche condensada y el queso crema, licuamos hasta quedar bien espeso, en caso contrario agregar entre 50 u 80 gr más de la pulpa de guanábana.

Aparte ponemos ½ taza de zumo de guanábana y el chupito de licor (opcional), esto lo utilizaremos para remojar las plantillas o bizcochos.

En un molde vamos colocando las plantillas o bizcochos previamente humedecidos en la mezcla de guanábana y licor hasta llenar el fondo del molde, encima vertemos la crema que hemos licuado y que debe quedar bien espesa hasta cubrir las plantillas, luego colocamos otra capa de plantillas, y así sucesivamente hasta finalizar con una capa de crema.

Adornar como gusten.

Metemos en la nevera de un día para otro, sino al congelador por unas dos.

SUGERENCIA

Se puede sustituir la fruta por la que más les guste y el zumo debe ser el mismo sabor de la fruta que utilicen